

Esperienze di degustazione in abbinamento cibo e vino...



MENÙ

SELEZIONE VINI: APOLLONIO VINI, UNA STORIA ITALIANA DAL 1870

IL 150 VERDECA SALENTO IGP BIANCO 2022

Antipasto

SELEZIONE DI FORMAGGI FRESCHI DELLA *BIO MASSERIA CINQUE SANTI:*STRACCHINO DI NONNA ANNA DI LATTE VACCINO PASTORIZZATO
CON CONFETTURA DI LIMONE LUNARIO
MARZOTICA LECCESE CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA DI ACQUAVIVA
CACIORICOTTA A LATTE MISTO CON CONFETTURA DI PASTINACA DI SANT'IPPAZIO
E CIALDA CROCCANTE DI FARINA DI TUMMINIA

IL 150 SUSUMANIELLO SALENTO IGP ROSATO 2022

Primo

RISOTTO MANTECATO ALLE PERE KAISER CON CREMA DI PECORINO IN CROSTA FIORITA

IL 150 NEGROAMARO SALENTO IGP ROSSO 2021

Secondo

FILETTO DI VITELLO AL TIMO SU POLENTA DI CECI BIANCHI DI ZOLLINO, SALSA AL NEGROAMARO E FLAN DI FORMAGGIO SOTTO MIRTO

MATER TERRA PASSITO SALENTO IGP ROSSO 2009 NEGROAMARO

Dessert

PASSIONE AL CIOCCOLATO

Prevendita €49

DEGUSTAZIONE GUIDATA DA **TITTI DELL'ERBA**SOMMELIER AIS



IN COLLABORAZIONE CON:

APOLLONIO 1870

SPONSOR



Temporary Art Gallery a cura di **Lisio Ferri**



PALAZZO
NATALE





+39 0832091259

+39 3755805845



info@nataleeventi.it